



Laissez vous tenter par nos plaisirs du jour sur ardoise...

Certains plats demandent un temps de préparation, merci de votre compréhension pour l'attente. Nos suggestions ardoise ne peuvent être insérées dans le menu.

Nos entrées et salades

Gâteau de foies de volaille, sauce écrevisses.....	9,70 €
Goujonnettes de carpe de la Dombes, sauce à la moutarde.....	11,50 €
Poêlée de gambas à l'Armagnac et persillade.....	13,00 €
La salade du Commerce	
<i>Tomates confites, lardons, croûtons, magret fumé maison, œuf poché</i>	12,20 €
La salade Châtillonnaise	
<i>Andouillette de chez JP Dheyriat, pomme confite, oignon, tartine de fromage fort</i>	13,00 €
Salade de St-Jacques, légumes croquants et chorizo Ibérico.....	14,00 €
Eventail de melon et pastèque, "Pan con tomate" et jambon cru.....	12,20 €

Nos poissons

Cuisses de grenouilles fraîches à la persillade	
200 g.....	19,40 €
300 g.....	22,40 €
Filet de carpe de la Dombes pané aux graines, concassé froid de tomates au basilic.....	16,70 €
Dorade juste grillée aux herbes.....	16,00 €

Nos viandes

Faux-filet grillé, beurre maître d'hôtel Pièce 200-250 g.....	18,90 €
Supplément sauce Roquefort ou poivre vert.....	2,80 €
Supplément sauce aux morilles.....	4,90 €
Steack tartare pur bœuf coupé au couteau assaisonné par vos soins, pommes frites	
180 g.....	16,90 €
360 g.....	20,90 €
Poulet fermier à la crème et aux champignons.....	16,70 €
Véritable poulet de Bresse à la crème et aux morilles.....	22,90 €
Gratinée d'andouillette de chez JP Dheyriat à la moutarde.....	17,50 €
Araignée de porc grillée, jus aux herbes.....	16,00 €

Nos fromages

Le fromage blanc à la crème.....	3,80 €
Assiette de fromages affinés.....	6,60 €

Nos desserts

Pêche rôtie, crème glacée à la verveine, sablé à la noisette.....	8,00 €
Nougat glacé à la myrtille.....	8,00 €
Verrine tout chocolat, craquant et chantilly au praliné.....	8,00 €
Fraisier à la pistache.....	8,00 €
Palette de crèmes glacées ou sorbets (3 boules).....	6,50 €
Café gourmand (assortiment de desserts et café).....	8,50 €

Menu Terroir 29,50 €

Gâteau de foies de volaille, sauce écrevisses
ou
Goujonnettes de carpe de la Dombes, sauce à la moutarde
ou
La salade du Commerce
/// /// ///
Cuisses de grenouilles fraîches à la persillade (250 g)
Supplément de 5,50 € sur le prix du menu
ou
Filet de carpe de la Dombes pané aux graines, concassé froid de tomates au basilic
ou
Poulet fermier à la crème et aux champignons
/// /// ///
Assiette de fromages affinés ou Fromage blanc à la crème
/// /// ///
Dessert au choix sur l'ardoise des desserts

Menu enfant 10,00 €

Salade composée ou Jambon blanc
/// /// ///
Poisson du jour ou poulet
Pommes frites ou légumes
/// /// ///
Glace

Menu du jour 12,30 €

Tous les midis sauf samedi et dimanche midi et jours fériés

Formule express 10,00 €

Plat du jour, poisson **ou** viande // Café
Tous les midis sauf samedi et dimanche midi et jours fériés

NOS VINS

Apéritifs

La coupe Maison :	
Blanc de blancs et crème de cassis, mûre ou pêche.....	3,50 €
Kir, Martini, Porto ou Suze.....	3,00 €
Kir Royal.....	7,50 €
Bière pression St Thomas (bière d'abbaye).....	3,50 €
Les anisés : Pastis, Ricard.....	3,00 €
Apéritif cocktail Spritz.....	4,50 €

Sans alcool

Les Sodas : Coca Cola, Orangina ou Schweppes, etc.....	3,00 €
Les Jus de Fruits : Abricot, ananas, pomme, orange, pamplemousse, ace, tomate, etc.....	3,00 €
Les Eaux Minérales : la bouteille de 1 litre.....	4,50 €
Vittel, Badoit et San Pellegrino les 50 cl.....	3,50 €

Nos Vins

LES VINS ROSÉS :	75 cl	37,5 cl
Côtes de Provence Domaine Ermitage Saint Pons.....	17,00 €	9,50 €
Bébian Les Poupées.....	17,00 €	
Voile rosé Méditerranée IGP.....	16,00 €	
Tavel Domaine St Féréol.....	24,00 €	14,00 €
Collioure "Cuvée de la Salette".....	25,00 €	

LE BUGEY : Caveau Bugiste

Manicle Rouge.....	29,50 €	
Manicle Blanc.....	29,50 €	
Pinot noir Rouge.....	17,00 €	9,00 €
Bugey Blanc Tradition.....	17,00 €	9,00 €

LA VALLÉE DU RHÔNE :

Crozes Hermitage Chapoutier.....	23,00 €	13,00 €
Côtes du Rhône Chapoutier.....	20,00 €	11,00 €
Côte Rôtie Guigal.....	75,00 €	
Côtes du Rhône Guigal.....	21,00 €	
Vacqueyras Beaumirail.....	22,00 €	
Gigondas Cave de Gigondas.....	30,00 €	15,00 €
Saint Joseph La Favière.....	34,50 €	

LA BOURGOGNE :

Mercurey Château Santenay.....	31,00 €	
Givry Haut Colombier.....	31,00 €	
Duc de Belmont Jean Loron.....	20,00 €	

LE BEAUJOLAIS :

Brouilly Bénédicte Aublanc Besson.....	17,50 €	
Brouilly Fût de chêne Bénédicte Aublanc Besson.....	21,50 €	
Moulin à Vent Pascal Suisse.....	18,00 €	14,00 €
Saint-Amour Pascal Suisse.....	18,00 €	14,00 €
Fleurie Pascal Suisse.....	18,50 €	14,00 €
Chiroubles Gilles Paris.....	18,50 €	11,00 €

CÔTES DE MEUSE :

Domaine de Muzy Blanc.....	17,00 €	
----------------------------	---------	--

LE MÂCONNAIS :

Pouilly Fuissé Domaine des Sansonnets.....	41,00 €	22,00 €
Viré-Clessé Cave de la Vigne Blanche.....	19,00 €	10,00 €
Mâcon Lugny Les Charmes.....	16,50 €	10,00 €
Saint Véran Les Ombrelles.....	23,00 €	14,00 €

LES VINS DU LANGUEDOC :

Les Creisses Vin de Pays d'Oc (rouge).....	22,00 €	
Pic Saint Loup Les 3 poules (rouge).....	21,00 €	
Bébian Les Poupées (rouge).....	17,00 €	
Bébian Les Poupées (blanc).....	17,00 €	

LES CÔTES DE THONGUE :

Côtes de Thongue (rouge) Domaine de l'Arjolle.....	18,00 €	
--	---------	--

LE VIN DES CÔTES DE GASCogne :

Uby mœlleux Gros Manseng.....	17,00 €	
Uby sec Domaine Uby.....	17,00 €	

LE CHAMPAGNE :

Besserat de Bellefon.....	60,00 €	
Paul Romain.....	45,00 €	
Blanc de Blancs : la bouteille.....	20,00 €	

LES VINS EN CARAFE

	le pot de 46 cl	25 cl
Vin Blanc.....	7,00 €	5,00 €
Vin Rouge.....	7,00 €	5,00 €
Mâcon Blanc.....	9,00 €	6,50 €
Côtes du Rhône.....	9,00 €	6,50 €
Côtes du Rhône Rosé.....	9,00 €	6,50 €